

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica rettangolare a pressione, 200 lt. (s)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586676 (PPEN20EGEO)

Pentola elettrica
rettangolare a pressione,
200 lt. (s)

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Coperchio coibentato e controbilanciato. Rubinetto scarico cibo incluso. Il cibo viene riscaldato uniformemente nelle pareti laterali e sul fondo da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 125°C nell'intercapedine tramite sistema di sfianto automatico. La valvola di sicurezza evita la sovrappressione del vapore nell'intercapedine. Il termostato di sicurezza protegge contro un livello basso dell'acqua nell'intercapedine. Pannello di controllo TOUCH. Funzione "SOFT". Versione a PRESSIONE. Possibilità di memorizzare le ricette con processo di cottura in fase singola o multifase e con diverse impostazioni di temperatura. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Protezione all'acqua IPX6. Configurazione: a isola o contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 100mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la cottura, rosolatura, brasatura, cottura a pressione e/o a vapore per tutti i tipi di prodotti.
- Vasca sagomata per permettere di lavorare con teglie GN che facilitano le operazioni di carico e scarico.
- Pressione max interna dell'intercapedine a 1,5 bar; minima pressione di esercizio a 0,1 bar.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Rubinetto di scarico molto facile da pulire dall'esterno.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Coperchio con meccanismo di sicurezza durante la cottura in pressione. Il coperchio non può essere aperto anche quando la pentola è sotto pressione.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrappressione nella vasca.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- "Funzione in modalità a pressione": una volta che il coperchio a pressione è chiuso, il sistema si regola automaticamente.
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Costruzione

- Vasca in acciaio inox AISI 316L. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316L progettato per funzionare ad una pressione di 1,5 bar.
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio a doppia parete e coibentato in 1.4301 (AISI 304), montato sull'asse trasversale della macchina, controbilanciato e grazie a delle particolari cerniere rimane aperto in tutte le posizioni
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione del vapore nell'intercapedine.
- Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell'intercapedine.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento

della vasca.

- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Pannello di controllo "TOUCH" inclinato, frontale e ad incasso con rivestimento resistente ai graffi, dotato di funzioni auto-esplicative che guidano l'operatore per tutta la cottura: visualizzazione simultanea di temperatura effettiva e impostata, tempo di cottura impostato e residuo; ora legale, funzione "SOFT" per la cottura di cibi delicati; 9 livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

TIT_Sustainability



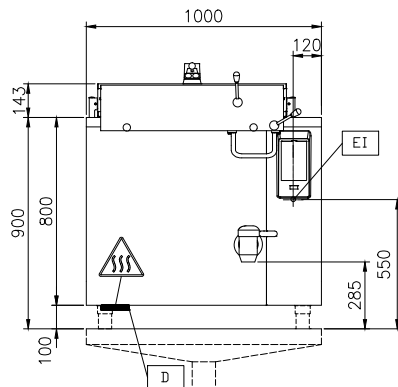
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

Accessori opzionali

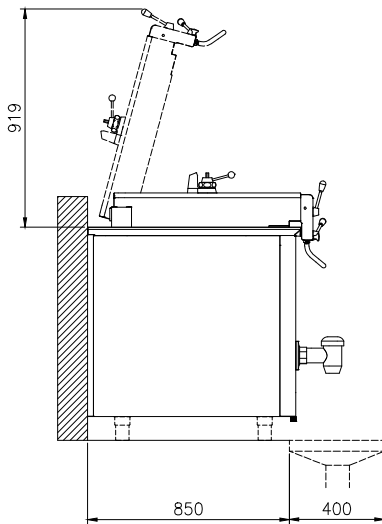
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Falso fondo per pentola rettangolare 150/200 lt. PNC 910182
- Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasieri PNC 910191
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 PNC 912468
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca PNC 912470
- Presa di corrente - 16A/230V/IP55 PNC 912471
- Presa di corrente - 16A/400V/IP55 PNC 912472
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 PNC 912473
- Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca PNC 912474
- Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54 PNC 912475
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu PNC 912476
- Presa di corrente - 16A/400V/IP54 PNC 912477

- Asta di misurazione e setaccio per pentole rettangolari fisse da 200 lt. PNC 912481
- Manometro per brasiere a pressione fisse e rettangolari PNC 912492
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Kit 4 piedini per unità fisse (H=100mm) PNC 912701
- Zoccolatura in acciaio inox da 1000mm, per unità fisse a isola PNC 912713
- Sensore di temperatura al cuore per pentole a pressione PNC 912716
- Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero PNC 912737
- Interruttore principale 60A, 10 mm² (installato in fabbrica) PNC 912774
- Pannello di controllo esterno touch per unità fisse PNC 912783
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato sinistro PNC 913400
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato destro PNC 913401
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 800 mm, lato sinistro, 900 mm PNC 913424
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 800 mm, lato destro, 900 mm PNC 913425
- Tubo di scarico per unità fisse (modello PBEN20/30/40) PNC 913429
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913489
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913490
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913501
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913502
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

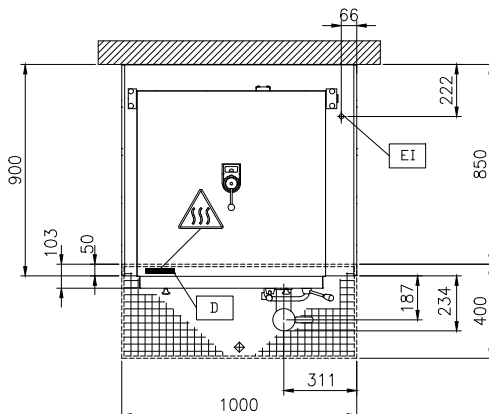
Fronte



Lato



Alto



CWII = Attacco acqua fredda
 EI = Connessione elettrica
 HWI = Attacco acqua calda

Elettrico

Tensione di alimentazione:

586676 (PPEN20EGEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

30.2 kW

Installazione

Installazione libera su zoccolo in muratura; su piedini; installazione a muro

Tipologia di installazione

Informazioni chiave

Configurazione: Rettangolare, Fisso, Installazione Libera

Temperatura MIN: 50 °C

Temperatura MAX: 110 °C

Larghezza recipiente rettangolare:

686 mm

Altezza recipiente rettangolare:

571 mm

Profondità recipiente rettangolare:

556 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1000 mm

Dimensioni esterne, profondità:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza:

800 mm

Peso netto: 260 kg

Capacità netta contenitore: 200 lt

Coperchio doppio rivestimento

✓

Tipologia di riscaldamento Indiretto

Consumo Energetico

Standard: DIN18855-1: 2005-07

Elemento riscaldato: 193 lt Water

Temperatura di riscaldamento: From 20°C to 90°C

Tempo di riscaldamento: 33.55 min

[NOT TRANSLATED]

Energia richiesta in fase di riscaldamento: 16.69 kWh

Efficienza energetica: 94.15 %